

Linea Vini Fermi

Cabernet Sauvignon

Marca Trevigiana IGT

Le uve provengono dai nostri vigneti a nord di Treviso dove gli acini riescono a sviluppare al meglio la componente aromatica e fenolica. Vino equilibrato, dai morbidi tannini e da una buona freschezza gustativa. All'olfatto regala profumi di prugna e mirtillo rosso, floreali di viola e rosa oltre ad una nota di vaniglia.

Codice prodotto	TCDS1	Varietà	100% Cabernet Sauvignon
Grado alcolico	12,5% vol.	Acidità totale	5 g/l
Servire a	14-16° C		
Vigneti	Insieme di vigneti della pianura a nord di Treviso.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta nella seconda metà del mese di settembre. In cantina ha inizio la fermentazione sulle bucce per 15 giorni in vinificatori d'acciaio cui segue il periodo di maturazione in serbatoi d'acciaio per minimo 6 mesi.		
Descrizione	Una parte del vino sosta in botte grande per 5 mesi. Il prodotto d'annata viene imbottigliato a partire dal mese di marzo.		
Colore	Rosso rubino.		
Bouquet	All'olfatto regala profumi di prugna e mirtillo rosso, floreali di viola e rose oltre a una nota di vaniglia.		
Gusto	Equilibrato con tannini levigati. I morbidi ritorni fruttati giocano con la freschezza.		
Abbinamenti	Si accompagna con carni allo spiedo e alla griglia, arrostiti e salumi.		
Formati	0.75L		

